



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Chardonnay



1/3 subit une fermentation alcoolique en fûts de chêne durant 3 semaines. 2/3 sont fermentés en cuve inox, sans fermentation malolactique.



Elevage pendant 9 mois sur lies.



Argilo-calcaire principalement. Faibles rendements.

DÉGUSTATION

Belle robe dorée. Le nez révèle des arômes d'abricots, de noisette et de fleurs blanches. En bouche, ce Chardonnay Vin de France présente un bel équilibre entre fruité et acidité. Sa fraîcheur et sa longue finale font de lui un vin très plaisant, dans le pur style Bourguignon. Albert Brenot, producteur de grands vins de Bourgogne depuis 1849, a su révéler les traits de noblesse de ce grand cépage.



À boire maintenant ou garder jusqu'à 3 ans.
Service autour de 12°.



À déguster simplement à l'apéritif avec de la charcuterie et certains fromages (chèvre frais, pâtes molles).
Vin de plaisir facile à déguster et marier.